

Marcel Zanolari

L'Essenziale



Provenienza

Valtellina, Provincia di Sondrio, Comune di Bianzone.

Vitigno

Da uve Nebbiolo 100%; vigna in produzione dal 2001.

Temperatura consigliata

17-18° C; stappare un paio d'ore prima della mescita

Conservazione

1-10 anni

Unità

75 cl

Tecniche di produzione

Appassimento parziale in vigna. Vinificazione in vasca INOX. Macerazione a freddo di alcuni giorni. Fermentazione con lieviti naturali. Non filtrato. Resa media a ceppo di circa 400 gr.

Caratteristiche

Frutti di bosco, rosa

Abbinamenti

Primi piatti con ragù di carne, primi piatti valtellinesi, carni rosse, funghi porcini

Piante ettaro

7100

Sup. produttiva

7894 m2